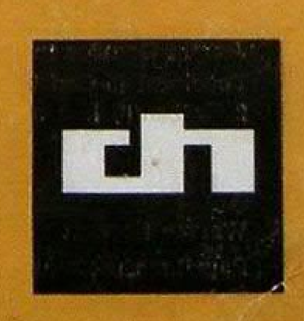
Speisen



chemnitzer hof



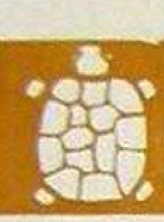
Vorspeisen, kalt

Ölsardinen auf Toast mit Zwiebeln und Kapern	2,20
Cocktail „Nixenkuß" mit Toast	3,—
½ Eier mit Kaviar, Sardelle, Sce. Tatar und Toast	3,10
Krebsfleischrosette mit 4/2 Wachteleiern und Zitrone	5,70

Beachten Sie bitte unser Angebot auf dem Vorspeisenwagen!

Vorspeisen, warm

Ochsenmark auf Toast überbacken	1,90
Blätterteigpastetchen mit feinem Ragout und Zitrone	2,75
Verlorenes Ei auf Schinkentoast mit Sce. bearnaise	3,65
Champignons à la creme auf Toast mit Zitrone	3,80
Zarter Geschmack (feines Ragout auf Toast mit Schinken und Kräuterrührei)	3,95
Ragout fin mit Reibkäse überbacken	4,40



Suppen

Rinderkraftbrühe mit Eigelb und Fleischklößchen	—,90
Echte Haifischflossensuppe mit Fleuron	2,—
Original ukrainische Soljanka mit Sahne und Zitrone, dazu Kiewer Salzbrot	2,25
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Fleuron	2,30
Echte Schildkrötensuppe mit Chesterstange	2,55

Eierspeisen

Omelett „Zigeuner Art" ~~mit Chesterstangen~~	3,—
Omelett mit Spargel und Sce. hollandaise	4,05
Omelett „Chasseur" (Geflügelleber, Champignons, Madeira)	4,25
2 verlorene Eier im Reisrand mit Spargel und Sce. hollandaise	4,50
2 Spiegeleier auf Halberstädter Würstchen mit Paprikaschoten und Röstkartoffeln	4,85

Fisch,- Wild- und Geflügelgerichte
wählen Sie bitte nach der Tageskarte

Für unsere kleinen Gäste

Quarkspeise mit Aprikosen	1,45
Omelett „Konfitüre" auf Knusperschnitten	2,20
Junges Gemüse in Kräuterbutter mit Püree u. Spiegelei	2,50
Vogelnest (5 Cocktailwürstchen auf Kraut im Püreerand)	3,—
2 Kalbsnüßchen mit Krabbenrührei und pommes frites	5,50

Warme Speisen

Paprikasahnesteak mit Risotto und vielen Salaten	5,85
Kalbsnierenbraten mit jungen Gemüsen und Schwenkkartoffeln	6,10
Original Berliner Eisbein mit Sahnemeerrettich	6,20
Gespickter Sauerbraten in Rosinen-Mandelsauce mit Klößen und Apfelmus	6,50

Kalbsfrikassee im Reisrand mit Spargel und Fleuron . 6,55

Gebackenes Mastkalbskotelett mit Sce. bearnaise, Zuckerschoten und pommes frites 7,40

Siebenbürger Holzplattenfleisch mit vielen Salaten . . 7,40

Rumpsteak „Strindberg“ mit pommes frites und Salaten der Saison 7,70

Filetgulasch „Gastronom“ mit verschiedenen Salaten und Schwenkkartoffeln 8,35



2 Kalbsfilets „Paris“ 9,65
(Kalbslendchen im Omelett m. pommes pailles u. Spargel)

Kalbssteak au-four m. pommes frites u. Salatvariationen 9,70

Kalbssteak „Sonnenküste“ mit Kartoffelbällchen und Salat „Waldorf“ 9,60

Rindslendenschnitte mit jungen Gemüsen umlegt, Kräuterbutter und pommes frites 9,60

Mixed-Grill „indisch“ mit Salat „Casino“ 9,80

Chateaubriand „Gärtnerin“ (2 Personen) mit pommes frites und Sce. bearnaise 23,15

Unsere Spezialtöpfe

Burgunder-Topf (pommes lyonnaise, Kaßler, Gewürzgurke, Silberzwiebel, Paprikaschoten, Madeira) . . . 4,80

Schwarzwälder-Topf (Kraut, Püree, Kotelett, Würstchen, Speck, Meerrettich) . . . 5,70

Spezial-Topf „Lukullus" (pommes frites, Kalbskotelett, Kalbsbries, Spargel und Sce. bearnaise) . . . 7,50

Vogelsberger-Topf (Rinds- und Kalbsfilet, Champignons, Royal, Kräuter) mit Butterreis . . . 8,—

Italienischer-Topf (Spaghetti, Kalbsfilet, Hähnchenkeule, Tomatensauce, Sardellenrührei) mit gemischtem Salat . . . 9,90

Die Spezialitäten des Küchenmeisters

Halberstädter Pfeffersteak im Silbermantel mit pommes frites . . . 8,60

Kupferpfanne „Japonnaise" (für 2 Personen) (Kalbsfilet au-four, Hühnerbrüstchen mit Pfirsich, Rindsmedaillons mit Champignons, Reistimbales mit Kalbsniere, Tomat-grilee, Sce. bearnaise, pommes frites und Salaten) . . . 21,45

Kalte Speisen

Original-Dose Oelsardinen mit Zitrone, Butter und Toast 3,10

Gemischte Schinkenplatte m. Gewürzgurke, Butter u. Brot 3,70

Eiersalat mit Schinkentütchen . . . 3,70

Ungarischer Rindfleischsalat „Pußtamädchen" . . . 3,80

Lachsschinken mit kaltem Eierstich, Butter und Brot . 3,85

Würzige Salatvariationen, nett garniert, mit Butter und verschiedenem Brot . . . 4,20

Heringsröllchen in Apfel-Zwiebelrahm im Steintöpfchen mit Petersilienkartoffeln und Bohnensalat . 4,40

Schlemmerschnittchen (Toast, Schabefleisch, Ei, Kaviar, Sardelle) . . . 4,50

Scharfe Sache (Kalbsbratenbrot, Sahnemeerrettich, Sardelle) . . . 4,80

Pökelzunge mit Sahnemeerrettich, Butter und Brot . . 5,10

Kamtschatkakrebsmayonnaise m. Spargel, Butter u. Toast 5,10

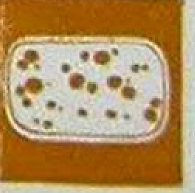
Original Ungarische Salami, Letscho, Butter und Brot . 5,20

Geflügelsalat „Sonniger Süden" mit Butter und Toast . 5,35

Original Tatarbeefsteak auf Holzplatte . . . 5,45

Roastbeef rosa mit Sce. Tatar und pommes frites . . . 6,—

Gemischte Bratenplatte mit Geflügel, gef. Ei, Butter und Brot . . . 8,15



Käsevariationen

2/2 warme Käsebrötchen garniert . . . 1,65

Toast „Williams" (Schinken, Birne, Käse) . . . 2,10

Käsevariationen mit Kräuterbutter u. verschiedenem Brot 3,25

St.-Galler-Käsesalat mit Schinken und Pumpernickel . 3,35

Spezialitäten aus eigener Patisserie





Sizilianischer Früchtekelch . . . 2,80

Casata in Schokolade mit Sahne . . . 2,95

Ananas-Sektsorbet . . . 3,45

Eisbecher „International" . . . 3,95

Omelett Souflee (für 2 Personen) mit Früchten flambiert 5,10

Omelett surprise (für 2 Personen) flambiert . . . 5,65

Casata-Eisbombe (2 Personen) . . . 6,65

Flambierte Früchte je nach Saison



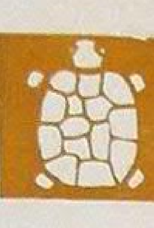
Vorspeisen, kalt

Ölsardinen auf Toast mit Zwiebeln und Kapern . . . 2,20
Cocktail „Nixenkuß“ mit Toast . . . . 3,—
2/2 Eier mit Kaviar, Sardelle, Sce. Tatar und Toast . . 3,10
Krebsfleischrosette mit 4/2 Wachteleiern und Zitrone . . 5,70

Beachten Sie bitte unser Angebot auf dem Vorspeisenwagen!

Vorspeisen, warm

Ochsenmark auf Toast überbacken 1,90
Blätterteigpastetchen mit feinem Ragout und Zitrone . 2,75
Verlorenes Ei auf Schinkentoast mit Sce. bearnaise . . 3,65
Champignons à la creme auf Toast mit Zitrone 3,80
Zarter Geschmack (feines Ragout auf Toast mit
Schinken und Kräuterrührei) 3,95
Ragout fin mit Reibkäse überbacken 4,40



Suppen

Rinderkraftbrühe mit Eigelb und Fleischklößchen . . . –,90
Echte Haifischflossensuppe mit Fleuron . . . . 2,—
Original ukrainische Soljanka mit Sahne und Zitrone,
dazu Kiewer Salzbrot 2,25
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Fleuron 2,30
Echte Schildkrötensuppe mit Chesterstange 2,55

Eierspeisen

Omelett „Zigeuner Art“ ~~mit Chesterstangen~~ . . . . . 3,—
Omelett mit Spargel und Sce. hollandaise 4,05
Omelett „Chasseur“ (Geflügelleber, Champignons,
Madeira) 4,25
2 verlorene Eier im Reisrand mit Spargel und
Sce. hollandaise 4,50
2 Spiegeleier auf Halberstädter Würstchen mit Paprika-
schoten und Röstkartoffeln 4,85

Fisch,- Wild- und Geflügelgerichte
wählen Sie bitte nach der Tageskarte

Für unsere kleinen Gäste

Quarkspeise mit Aprikosen 1,45
Omelett „Konfitüre“ auf Knusperschnitten 2,20
Junges Gemüse in Kräuterbutter mit Püree u. Spiegelei 2,50
Vogelnest (5 Cocktailwürstchen auf Kraut im Püreerand) 3,—
2 Kalbsnüßchen mit Krabbenrührei und pommes frites 5,50

Warme Speisen

Paprikasahnesteak mit Risotto und vielen Salaten . . 5,85
Kalbsnierenbraten mit jungen Gemüsen und Schwenk-
kartoffeln 6,10
Original Berliner Eisbein mit Sahnemeerrettich . . . 6,20
Gespickter Sauerbraten in Rosinen-Mandelsauce mit
Klößen und Apfelmus 6,50

ch

TAGESKARTE

16. 9. bis 22. 9. 1970 — Preisstufe S

Gedeck I 8,95 M

Ungarische Krautsoljanka mit Sahne
Zigeunerspieß mit pommes frites und Tomaten
Quarkstrudel mit Preiselbeeren

Gedeck II 9,40 M

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Fleuron
Grätenfreies Heilbuttfilet „Müllerin“, Petersilienkartoffeln und Gurkensalat
Pfirsich „Melba“

Für Sie am Tisch zubereitet

Cocktailwürstchen in Pfeffersauce m. Kopfsalat u. Püree 7,45
2 gespickte Rehnüßchen mit flambierter Ananas, Nüssen und Kartoffelbällchen 9,35
Feurige Filetstreifen mit Gurkensalat und Schwenkkartoffeln 8,55
Geschnitzelte Kalbsleber in Champignon-Zwiebelrahm mit Kräuterpüree und Gurkensalat 9,35
2 Kalbslendchen mit Kräuterchampignons und Kartoffelbällchen 11,20

Unsere Spezialität:

Hausgemachte Kräutergabelbissen mit Apfel und Bauernbrot 3,15
Echte Matjesfilet auf Eis mit Bohnensalat, Butter und Kartoffeln 5,80
Geräucherte japanische Froschschenkel mit Kräuterchampignons und pommes frites 22,25

Spargelpüreesuppe 1,40
Fruchtkaltschale mit Zwieback 1,75
Terrine Bouillonreis mit Eierstich und Hähnchenkeule . 4,10

½ Dtzd. Schnecken im Gehäuse überbacken und Toast 3,60
Steinbutt vom Rost mit Orangenbutter, Kartoffeln und Kopfsalat 5,35
Karpfen blau mit Zitrone, zerl. Butter, Tomatensalat und Kartoffeln 6,30
Gespicktes Zanderfilet mit Kräuterchampignons und Schwenkkartoffeln 8,35

Entenbrust ausgelöst mit gebutterten Orangen und Kartoffelbällchen 6,25
Glac. Goldbroiler mit gemischtem Salat und Röstkartoffeln 6,50
Frikassee vom Huhn mit Blumenkohl, Risotto und Fleuron 7,75
Wildspieß mit frischen Champignons und Kartoffelbällchen 9,70

Glac. Kalbshaxe mit Schwenkkartoffeln und Karotten . 5,95
Kalbskotelett mit Broccoli überbacken und Schwenkkartoffeln 8,15
Ochsenschwanzragout ohne Knochen in Madeira mit Gemüse und Kartoffeln 6,75
2 Kalbsmedaillons mit Champignons, Wachteleiern und pommes frites 10,95

Kopfsalat . . . . -,80
Tomatensalat 1,10
Gurkensalat mit Sahne . . . . 1,—
Gemischter Salat 1,70



Die Interhotels der DDR

Berlin	Berolina	Ruf 53 08 41
	Unter den Linden	Ruf 22 03 11
Dresden	Astoria	Ruf 4 41 71
	Motel Dresden	Ruf 4 48 51
	Bastei	Ruf 4 45 31
Erfurt	Erfurter Hof	Ruf 5 11 51
Gera	Gera	Ruf 2 29 91
Halle	Stadt Halle	Ruf 3 80 41
Jena	International	Ruf 2 55 32/34
Karl-Marx-Stadt	Moskau	Ruf 4 66 11/12
	Chemnitzer Hof	Ruf 6 04 21
Leipzig	Astoria	Ruf 77 21
	Deutschland	Ruf 79 51
	International	Ruf 73 86
	Stadt Leipzig	Ruf 7 11 31
	Zum Löwen	Ruf 77 51
Magdeburg	International	Ruf 3 37 76/79
Oberhof	Panorama	Ruf 240
Potsdam	Potsdam	Ruf 2 32 00
Rostock	Warnow	Ruf 3 73 81
Suhl	Thüringen Tourist	Ruf 25 36
Weimar	Elephant	Ruf 31 20

III 6/30 Berger & Buchner KG, Buchdruckerei, Karl-Marx-Stadt KvCD 145 70 1 5079